

## Kepenėlės su daržovėmis parūkytos anties filė "lizdeliuose"



### Gaminimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 190 C. Nulupkite ir apie pusės centimetro storio kubeliais supjaustykite svogūnus. Panašaus dydžio kubeliais supjaustykite papriką ir slyvas. Pievagrybius švariai nuvalykite ir supjaustykite apie 1 cm dydžio kubeliais.
2. Keptuvėje įkaitinkite 1 su puse šaukšto aliejaus ir ant vidutinės ugnies su trupučiu druskos pakepkite svogūnus apie 5 minutes. Vis pamaišykite. Šiek tiek padidinkite ugnį ir suberkite pievagrybius, kepkite, kol šiek apskrus. Tada įmaišykite paprikas, užberkite druskos ir kepkite apie 3 minutes, kol šios šiek tiek suminkštės. Galiausiai įmaišykite slyvas ir įtarkuokite česnako skiltelę. Pakaitinkite dar apie minutę. Išimkite daržoves į dubenį ir atidėkite į šalį. Paragaukit, padruskinkite ir papipirinkite.
3. Supjaustykite kepenėles 1 cm dydžio gabalėliais, sulaužykite riešutus į smulkesnius gabalėlius. Keptuvėje įkaitinkite pusę šaukšto aliejaus, suberkite kepenėles, riešutus ir pakaitinkite, kol peršils, tada supilkite brendį ir pakaitinkite dar minutę - dvi.
4. Nuimkite nuo ugnies ir sumaišykite su pakeptomis daržovėmis ir petražolėmis. Paragaukite, ar netrūksta druskos ar pipirų.
5. Keksiukų formelės atidžiai išklokite antienos filė juostelėmis, kad gautųsi „krepšeliai“. Pripildykite juos pasiruoštu įdaru.
6. Uždenkite folija ir orkaitės viduryje kepkite apie 30 minučių, tada foliją nuimkite ir dar pakepkite apie 10 minučių, kad apskrustų viršus. Skanaus!



### INGREDIENTAI

80 g.	KITCHEN me sūdytos-parūkytos antienos filė
250 g.	Lapino puota švž. ančiukų kepenėlės
2 v.š.	Aliejus
50 g.	Saldžioji paprika
50 g.	Minkštos džiovintos slyvos
170 g.	Pievagrybiai
1 skiltelė	Česnakas
1 v.š.	Brendis
40 g.	Graikiniai riešutai
1/2 v.š.	Smulkintos petražolės
Pagal skonį	Druska ir pipirai



Dėkojame [Mukanatas](#) už receptą!  
Atgal į receptų sąrašą